TBSBLU

BACINELLE SMALTATE PUNTINATE BLU — IT

DARK BLUE SPECKLED ENAMELLED OVEN TRAY — GB-IE

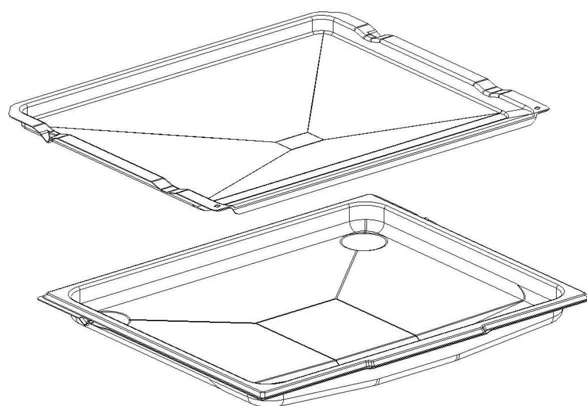
LÈCHEFRITES ET TÔLES À PÂTISSERIE ÉMAILLÉES PIQUÉES BLEUES — FR-BE

DUNKELBLAUE GEPUNKTETE EMAILLIERTE BLECHE — DE-BE

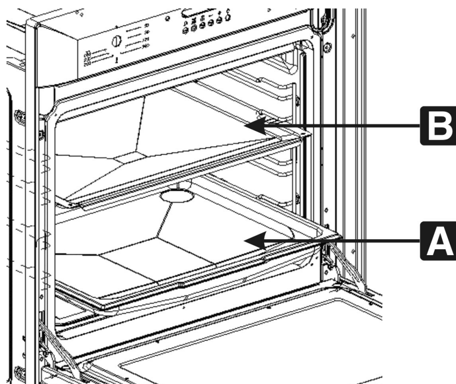
BLAUW GEPOINTILEERDE OVENSCHALEN VAN EMAIL — NL-BE

BANDEJAS ESMALTADAS PUNTEADAS AZULES — ES

TABULEIROS ESMALTADOS PONTILHADOS AZUIS — PT



smeg
tecnologia che arreda



IT

CAMPO DI IMPIEGO

- Le bacinelle che compongono TBSBLU, possono essere utilizzate su tutti i forni da 60 cm Smeg, tranne che nelle seguenti condizioni:
- Forni serie Workshop, forni pirolitici, a gas, a microonde, a vapore.

UTILIZZO

- TBSBLU è composto da 1 bacinella grill (fig.A), adatta per la raccolta dei sughi durante la preparazione di carni in genere, e da 1 bacinella pasticceria (fig.B), adatta per la preparazione di dolci e pane.
- TBSBLU, può essere completato con l'acquisto di PSBLU (pannelli smaltati puntinati blu).

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare e costante, permette di mantenere inalterato l'aspetto delle bacinelle per lungo tempo.
- Per la pulizia delle bacinelle, lavare le parti con acqua calda e detersivo, evitando di utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi.

GB-IE

INTENDED USE

- TBSBLU trays can be used on all Smeg 60 cm ovens except in the following cases:
- Workshop series ovens and pyrolytic, gas, microwave and steam ovens.

INSTRUCTIONS FOR USE

- The TBSBLU set comprises 1 grill pan (fig.A), designed to collect juices when cooking meat of all kinds, and 1 pastry tray (fig.B), designed for baking bread and cakes.
- The TBSBLU set can be completed by purchasing the PSBLU set (dark blue speckled enamelled liners).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular, thorough cleaning will keep the pan and tray looking good in the long-term.
- To clean the trays, wash all parts with hot water and detergent; do not use abrasive products, scouring pads, steel wool or acids.

FR-BE

DOMAINE D'UTILISATION

- Les lèchefrites et tôles à pâtisserie qui composent TBSBLU, peuvent être utilisées sur tous les fours de 60 cm Smeg, sauf dans les cas suivants :
- Fours série Workshop, fours à pyrolyse, à gaz, à micro-ondes, à vapeur.

UTILISATION

- TBSBLU est composé d'une lèchefrite gril (fig. A), pour recueillir les jus pendant la cuisson des viandes, et d'une tôle à pâtisserie (fig. B), pour la préparation de gâteaux et de pain.
- TBSBLU peut être complété par l'achat de PSBLU (panneaux émaillés piqués bleus).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier et constant des lèchefrites et des tôles à pâtisserie permet de maintenir leur aspect inaltéré dans le temps.
- Pour le nettoyage des lèchefrites et tôles, les laver avec de l'eau chaude et du détergent, en évitant d'utiliser des produits abrasifs, paillettes, laines d'acier ou acides.

DE-BE

ANWENDUNGSBEREICH

- Die Bleche, aus denen der Satz TBSBLU besteht, können bei allen Backöfen der Breite 60 cm von Smeg verwendet werden. Ausgenommen sind die folgenden Fälle:
- Backöfen der Serie Workshop sowie Pyrolyse-, Gas-, Mikrowellen- und Dampfbacköfen.

GEBRAUCH

- Der Satz TBSBLU besteht aus einem Grillblech (Abb. A) zum Auffangen des Bratensafts bei der Zubereitung von Fleisch im Allgemeinen, und aus 1 Backblech (Abb. B) für die Zubereitung von Gebäck und Brot.
- Zur Ergänzung des Satzes TBSBLU ist der Satz PSBLU (dunkelblaue gepunktete emaillierte Paneele) erhältlich.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Durch die regelmäßige Reinigung kann man das ursprüngliche Aussehen der Bleche auf Dauer bewahren.
- Die Bleche können mit warmem Wasser und Spülmittel gewaschen werden. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Säuren verwenden.

NL-BE

TOEPASSINGSGEBIED

- De TBSBLU ovenschalen kunnen worden gebruikt in alle 60 cm ovens van Smeg, met uitzondering van:
- ovens van de Workshop serie, pyrolyse-ovens, gasovens, magnetrons, stoomovens.

GEBRUIK

- TBSBLU bestaat uit 1 grillschaal (fig. A), geschikt voor het opvangen van de sappen tijdens het klaarmaken van vlees, en 1 bakblik (fig. B), geschikt voor het klaarmaken van gebak en brood.
- TBSBLU kan worden gecompleteerd met de aanschaf van PSBBLU (blauw gepointilleerde panelen van email).

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Een regelmatige en constante reiniging zal ertoe bijdragen dat uw ovenschalen er nog lang als nieuw uit zullen zien.
- Om de ovenschalen schoon te maken moet u ze wassen met warm water en een schoonmaakmiddel, zonder gebruik te maken van schuurmiddelen, schuursponsjes, staalwol of zuren.

ES

CAMPO DE EMPLEO

- Las bandejas que componen TBSBLU pueden utilizarse en todos los hornos Smeg de 60 cm, excepto en los siguientes casos:
- Hornos serie Workshop, hornos pirolíticos, de gas, de microondas y de vapor.

USO

- TBSBLU está compuesto por una bandeja grill (fig. A), adecuada para la recepción de los jugos durante la preparación de carnes en general, y por una bandeja pastelería (fig. B), adecuada para la preparación de tortas y pan.
- TBSBLU, puede ser completado con la adquisición de PSBLU (paneles esmaltados punteados azules).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una limpieza periódica y constante permite mantener inalterado el aspecto de las bandejas por largo tiempo.
- Para efectuar la limpieza de las bandejas se deberán lavar los componentes con agua caliente y detergente; no utilizar productos abrasivos, esponjas metálicas, lana de acero ni ácidos.

PT

CAMPO DE EMPREGO

- Os tabuleiros que compõem o artigo TBSBLU podem ser utilizados em todos os fornos de 60 cm da Smeg, a não ser nas seguintes condições:
- Fornos da série Workshop, fornos pirolíticos, a gás, de micro-ondas, a vapor.

UTILIZAÇÃO

- O artigo TBSBLU é composto por 1 tabuleiro para grill (fig.A), adequado para recolher os molhos que se formam durante a preparação de carnes em geral, e por 1 tabuleiro para pastelaria (fig.B), adequado para preparar doces e pães.
- O artigo TBSBLU pode ser completado com a compra do PSBLU (painéis esmaltados pontilhados azuis).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma limpeza regular e constante permite manter o aspecto dos tabuleiros inalterado durante muito tempo.
- Para a limpeza dos tabuleiros, lave as peças com água quente e detergente, evitando o emprego de produtos e esponjas abrasivas, palhas de aço ou ácidos.

Cod. 914772469/A